

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 15052
8 juni
2015

Productdossier BOB Vijlen, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 17 eerste lid van de Regeling wijn en olijfolie maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende nationale aanvraag tot registratie van een beschermde oorsprongsbenaming (BOB) voor wijn bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met de voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 8 augustus 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat Adviescommissie Wijn, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

ENIG DOCUMENT

Aanvrager

Naam: Wijngaard St. Martinus
Adres Rott 21, Vijlen, 6294 NL Nederland
Rechtsvorm, omvang en samenstelling VOF
Nationaliteit Nederlands
Telefoon 0031 43 4552027 / 0031 6 13101431
E-mail info@wijngaardmartinus.nl

Naam van het Productdossier: "BOB VIJLEN"

Classificatie enig document

Te registreren naam: BOB Vijlen

Overeenkomstige vermeldingen: n.v.t.

Traditioneel gebruikte naam: n.v.t.

Rechtsgrondslag voor het doorsturen: Artikel 96 lid 5 Vo. EU nr. 1308/2013

Het onderhavige productdossier bevat een wijziging (wijzigingen) die is/zijn vastgesteld overeenkomstig:
n.v.t.

Type geografische aanduiding:
BOB – Beschermde Oorsprongsbenaming

Categorieën van Wijnbouwproducten

De volgende wijncategorieën worden gemaakt:
– Wijn
– Mousserende Wijn
– Mousserende Kwaliteitswijn

Beschrijving van de wijnen

In het volgende overzicht zijn per wijn vermeld:
- De gebruikte rassen voor de wijn
- De maximale opbrengst per ha.
- De analytische kenmerken van de wijn
- De organoleptische kenmerken van de wijn
- De specifieke oenologische procedés gebruikt voor deze wijn



Wijntype	Druivenrassen	Max opbrengst per ha.	Analytische kenmerken	Organo-leptische kenmerken	Bepaald door oenologisch procedé
Rood, fruitig, vol	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	55 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,5% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	geur roodzwart fruit, licht kruidig smaak fruitig karakter met een volle smaak.	minimaal 4 dagen pulpgisting
rood, droog, volfruitig, gedeelte barrique Cuvée Villare	Cabernet Cortis, Monarch (de verhouding is jaarafhankelijk)	50 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,5% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	kleur donkerrood geur lichte houttonen gecombineerd met roodzwart fruit smaak volle tanninestructuur met een fruitige achterkant volle structuur	minimaal 4 dagen pulpgisting minimaal 30% van de wijn dient op hout te worden opgevoed.
rood, droog, vol, barrique	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	45 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 12,0% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 0,5 g/l en de 8 g/l	kleur donkerrood geur lichte houttonen gecombineerd met roodzwart fruit smaak volle tanninestructuur die door hout wordt versterkt	minimaal 6 dagen pulpgisting De wijn dient worden opgevoed op hout, waarbij de wijn minimaal 9 maanden gelagerd blijft op barrique (minimaal 50% nieuw hout)
Wit droog, fruitig	Johanniter, Souvignier Gris, Solaris, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 8,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	geur groen, rijp fruit smaak volfruitig met frisse volle structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Wit droog, barrique	Souvignier Gris, Pinot Gris en Chardonnay	55 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 11,5% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 7,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	geur rijp fruit, bloemig met lichte houttonen smaak volfruitig, waarbij de volle structuur door het hout wordt aangevuld. afdronk volle afdronk	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen Temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) houtlagering van minimaal 6 maanden op barrique, 50% nieuw hout
Wit halfdroog, fruitig	Johanniter, Souvignier Gris, Solaris, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur (rang tussen de 5,8 en 8,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 8 g/l en de 20 g/l	geur groen, rijp fruit smaak volfruitig, licht zoetje afdronk frisse fruitige wijn met een mooie zoete afdronk	koude fermentatie onder de 18C (uitzonde-ringen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten)
Mousserend Wit volfruitig	Johanniter, Souvignier Gris, Solaris, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur (rang tussen de 6,0 en 9,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 2 g/l en de 12 g/l	geur groen, rijp fruit smaak kleine belletjes, frisfruitig smaak met een vollere structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzonde-ringen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) Traditionele champagne methode.
Mousserend rosé volfruitig	Cabernet Cortis, Monarch Pinot Noir, Pinot Gris (afhankelijk van jaar)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,5% totaal zuur (rang tussen de 6,0 en 9,0 g/l) suikergehalte (in ranges) 2 g/l en de 12 g/l	geur rijp en rood fruit smaak kleine belletjes, frisfruitig met een vollere structuur	koude fermentatie onder de 18C (uitzonde-ringen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten) traditionele champagne methode.
rosé, volfruitig	Cabernet Cortis, Monarch, Pinot Noir (de verhouding is jaarafhankelijk)	65 hl/ha	Minimaal natuurlijk alcohol 10,0% totaal zuur (rang tussen de 4,8 en 6,2 g/l) suikergehalte (in ranges) 1 g/l en de 8 g/l	kleur licht rosékleur geur licht kruidig, rood fruit smaak fruitig karakter met toch een volle smaak.	koude fermentatie onder de 18C (uitzonderingen temperatuur verhoging in het begin van de gisting en wijnen die moeilijk gisten).

Vermelding van traditionele aanduidingen als bedoeld in artikel 54, lid 1, onder a([2]), die verband houden met deze oorsprongsbenaming of geografische aanduiding:
n.v.t.

Afgebakend gebied

Het oorsprongsgebied van de BOB Vijlen is in zijn geheel gelegen in de Drielandengemeente Vaals, in Vijlen. De exacte locatie van het oorsprongsgebied (aangegeven in het zwart), met daarin de ingete-



kende wijngaarden (aangegeven in het rood) is weergegeven in de aangehechte kaarten, met daarbij de bodem details.

De Beschermde Oorsprongsbenaming Vijlen is alleen van toepassing op het grondgebied in Vijlen met een bodem van löss in de bovenste laag, met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen.
In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.
Deze bodem is het belangrijkste (terroir)verschil met de BOB "Mergelland", die gekenmerkt wordt door mergel in de bodem.

Nutsgebied

Het nuts gebied is NL423, Zuid-Limburg

Kaarten van afgebakend gebied

De twee aangehechte kaarten geven details over de locatie en de grondsoort.

Druivenrassen

De druivenrassen die voor de BOB Vijlen worden gebruikt komen voor 100% uit het geografisch gebied en zijn geclassificeerd als Vitis Vinifera in de Vitis International Variety Catalogue (VIVC database) met formele classificatie informatie. De druivenrassen worden ook genoemd in de huidige OIV lijst (Office International de la Vigne et du Vin) en zijn in onderstaande tabel weergegeven.

Tabel: Druivenrassen

Wit	Rood
Pinot Gris	Monarch
Chardonnay	Cabernet Cortis
Souvignier Gris	Pinot Noir
Johanniter	Baron
Solaris	

Verband met het geografische gebied

Bodem

De bodemtextuur in Zuid-Limburg is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur voor het grondgebied van deze registratieaanvraag, is de bodemkaart van dit gebied aangehecht.

Het geografisch gebied voor de BOB Vijlen kenmerkt zich in de bovenste laag door löss met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen.
In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

Klimaat en omgeving

De belangrijkste kenmerken van het klimaat in dit gebied zijn:
- Er valt hier minder regen dan in de kustgebieden, is meer een landklimaat.
- De wijngaarden liggen op een hoogte van 170 tot 220 meter boven NAP, op zuidelijke hellingen, omsloten door heuvels, hetgeen een klein microklimaat creëert.
- De hogere ligging, omgeven door dalen, maakt dat de nachttemperatuur vaak hoger is (betere afbouw van de zuren).
- De hoogte zorgt ook voor minder mistvorming, vooral in september en oktober, hetgeen minder vocht betekent, en daardoor minder last van botrytis.
- De ligging aan de lijzijde van de Eifel en de Ardennen maakt dat regen / hagel vaak het BOB gebied niet treft.

Causaal Verband

De bodem van het gebied kenmerkt zich in de bovenste laag door löss met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen.



In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen.

Door de löss lagen wordt bij overvloedige regen het water goed geabsorbeerd en in het geval van droge perioden is er nog voldoende water om de druif niet in een stresssituatie te laten geraken.

Echter het unieke van dit geografisch gebied ligt in de vier grondsoorten die bij elkaar komen, siltige leem in situ (Limburgse löss), grof grind, kleefaarde en vuursteeneluviu.
Deze samenstelling is alleen aanwezig in het gebied, waarin de wijngaarden voor de BOB Vijlen liggen.

De combinatie van vuursteenkalksteen, kleefaarde en loss geeft de wijnen een betere structuur. De in overvloed aanwezige mineralen en de specifieke bodem geven een bepaalde smaakprofiel aan de wijn, wat vaak wordt omschreven als mineraliteit.

De hoge ligging, de lagere neerslag en het eigen microklimaat zorgen voor hogere suikergehalten, lagere zuurgehalte en een betere afrijping van de druif, waardoor de wijnen voller en expressiever van smaak zijn dan andere wijnen.

De druiven groeien optimaal dankzij de goed verzorgde waterhuishouding van de lössstructuur.

De combinatie van de klimaatomstandigheden, ligging, bodem en het gebruik van de bepaalde rassen, zowel als cepage als cuvee wijn, zorgen voor herkenbare wijnen uit dit geografische oorsprongsgebied.

De wijnen worden gevinificeerd in het dorp Vijlen op 500 meter afstand van het geografisch gebied BOB Vijlen.

Aanvullende voorwaarden

n.v.t.

Bijlagen

– Kaart afbakening grenzen (figuur 1)
– Kaart bodemstructuur (figuur 2)

Andere Informatie

Geen

Bemiddelende instantie

Naam bemiddelende instantie(s) Rijksdienst voor Ondernemend Nederland
Volledig adres Postbus 93119, 2509 AC Den Haag
Telefoon, +31 88 60 26 781
E-mail: info.wijn@rvo.nl

Gegevens belanghebbende partij

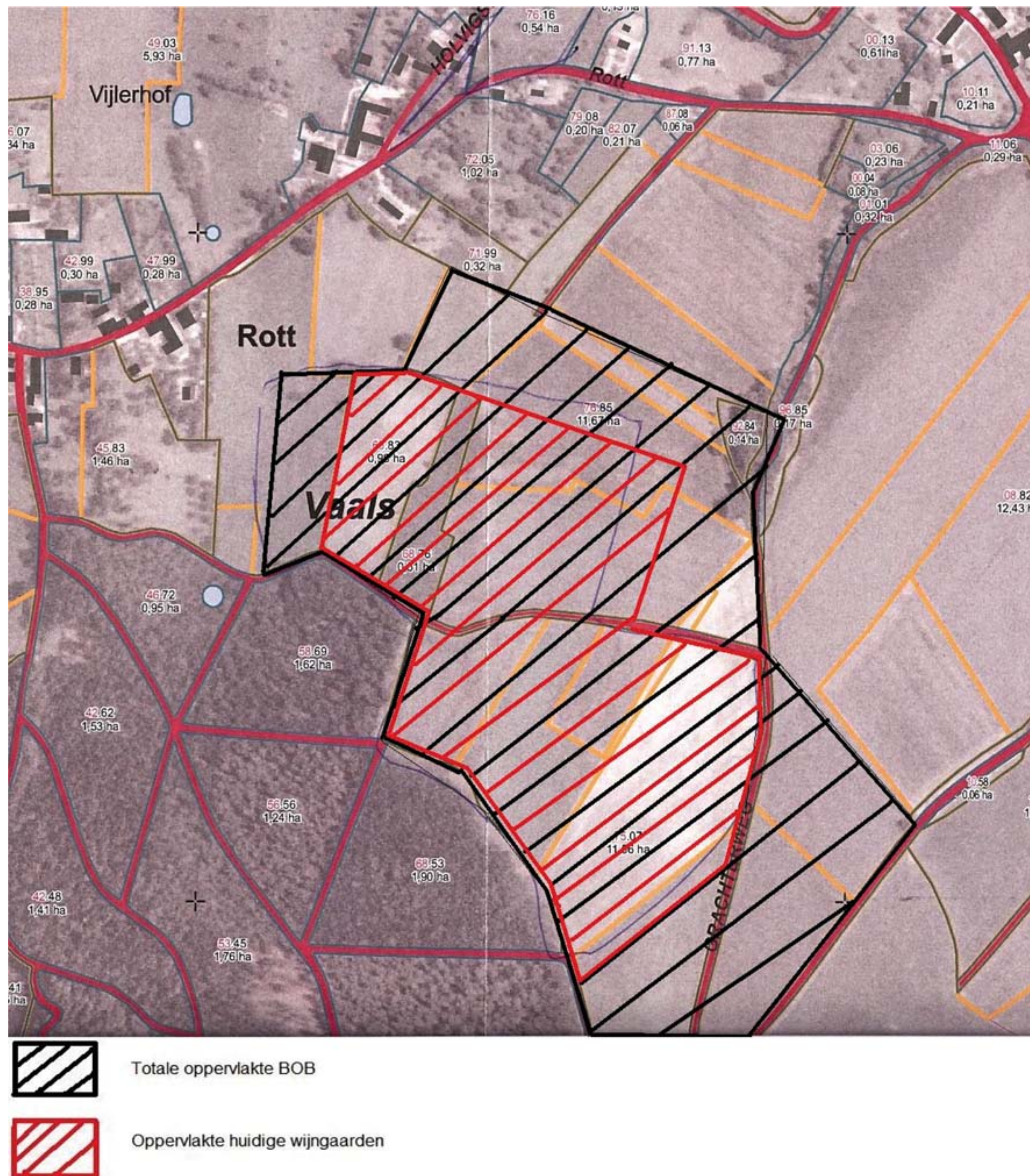
Naam: Wijngaard St. Martinus
Rechtsvorm, omvang en samenstelling VOF
Nationaliteit Nederlands
Adres Rott 21, 6294 NL Vijlen,
Telefoon +31 43 4552027 / +31 6 13101431
E-mail info@wijngaardmartinus.nl

Link naar productdossier:
http://www.rvo.nl/sites/default/files/2015/05/BOB-VIJLEN-PRODUCT-DOSSIER-11022015.pdf

BIJLAGE

Afbakening en grenzen BOB Vijlen

Het oorsprongsgebied van de BOB Vijlen is in zijn geheel gelegen in de Drielandengemeente Vaals, in Vijlen. De exacte locatie van het oorsprongsgebied (aangegeven in het zwart), met daarin de ingetekende wijngaarden (aangegeven in het rood) is weergegeven in de onderstaande kaart.



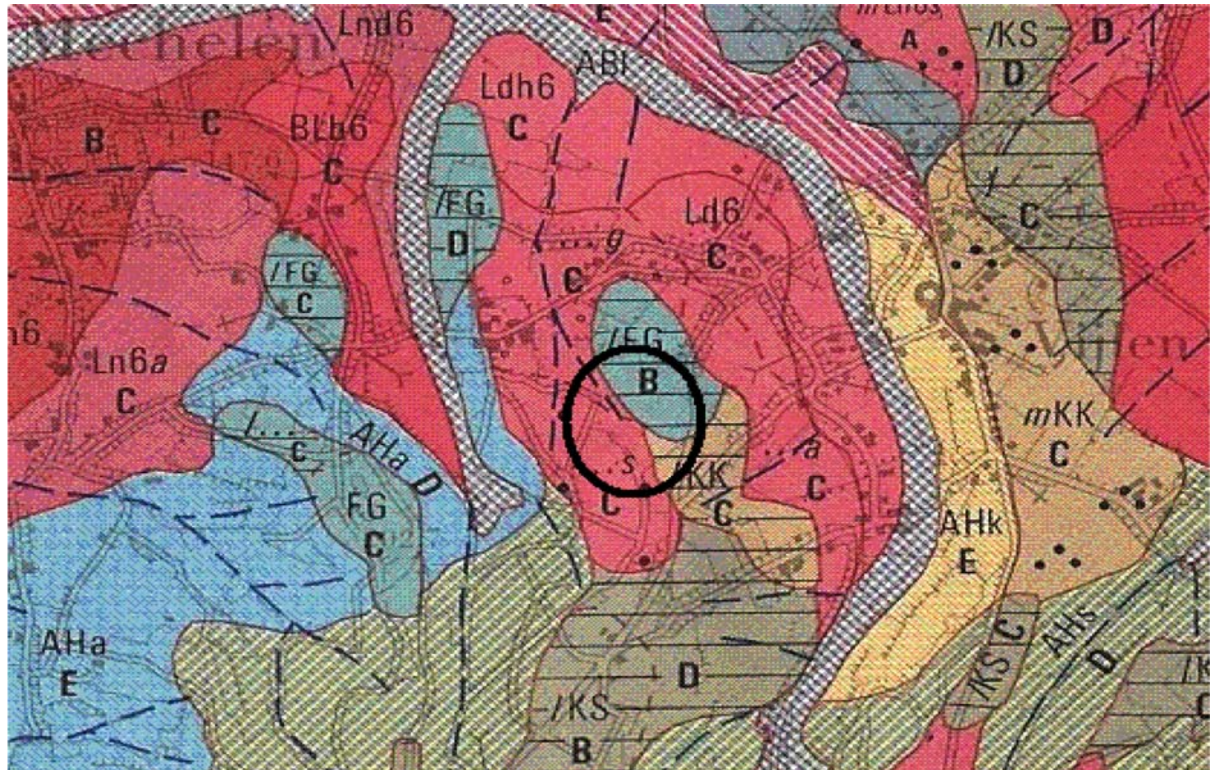
Figuur 1: *Bovenaanzicht grenzen BOB*

Bodemkaart BOB Vijlen

Bodemstructuur

De bodemtextuur in Zuid-Limburg is vrij complex, waarbij verschillende grondsoorten zich afwisselen en in elkaar overlopen. Om een duidelijk beeld te krijgen over de bodemtextuur in het geografisch gebied is de bodemkaart van dit gebied in figuur 2 hieronder weergegeven.

JE MAINTIENDRAI



Figuur 2: *Bodemkaart rondom Vijlen, waarbij Ld6 = siltige leem in situ (Limburgse loss), FG = Grof grind, KK = kleefaarde en ...S = vuursteeneluvium beginnend tussen 40 en 120 cm betekend*

De Beschermde Oorsprongsbenaming Vijlen is alleen van toepassing op het grondgebied in Vijlen met een bodem van löss in de bovenste laag, met daarin veel stenen, zoals vuursteen, kiezel, kalksteen en vuursteen/kalksteenachtige stenen.
In de laag daaronder wordt het materiaal veel steniger: vuursteeneluvium bestaande uit vuursteen en kalksteen. Deze bodem is het belangrijkste (terroir)verschil met de BOB “Mergelland”, die gekenmerkt wordt door mergel in de bodem.